

LAMPIRAN 1

Chocolate cookies

Tepung terigu	135 gr
Tepung ampas tahu	90 gr
Gula halus	100 gr
Coklat blok	100 gr
Telur	1 btr
Coklat bubuk	25 gr
Coklat pasta	1 sdt
Margarin	100 gr
Vanili	$\frac{1}{2}$ sdt
Bp	$\frac{1}{4}$ sdt

Cara membuat :

1. Kocok margarin dan gula halus sampai lembut. Masukkan cokelat masak dan kuning telur sampai rata, lalu masukan coklat pasta
2. Tambahkan tepung ampas tahu, tepung terigu, baking powder, coklat bubuk, bp, vanili.
3. Cetakan menggunakan cetakan cookies
4. Oven selama 20 menit dengan suhu 150 derajat C
5. Hias dengan coklat leleh dan springkel

LAMPIRAN 2

Bulan Sabit cookies

Bahan

Tepung terigu	90 gr
Tepung ampas tahu	60 gr
Margarin	100 gr
Gula halus	75 gr
Telur	1 btr
Keju	35 gr

Cara membuat :

1. Campur gula halus ,kuning telur, margarin,keju, dan garam aduk rata
2. Tambahkan tepung terigu, tepung ampas tahu ke dalam adonan
3. Aduk menggunakan tangan dan bentuk dengan menggunakan cetakan
4. Panggang sampai matang hias dengan coklat leleh

LAMPIRAN 3

Pie Lemon Cookies

Bahan :

Pie

Tepung terigu	78 gr
---------------	-------

Tepung ampas tahu	52 gr
-------------------	-------

Margarin	75 gr
----------	-------

Garam

Lemon cookies

Tepung terigu	108 gr
---------------	--------

Tepung ampas tahu	72 gr
-------------------	-------

Margarin	80 gr
----------	-------

Maizena	30 gr
---------	-------

Bp	¼ sdt
----	-------

Kuning telur	1 btr
--------------	-------

Gula halus	125 gr
------------	--------

Kulit lemon	1 sdm
-------------	-------

Bubuk jeruk lemon	1 sdm
-------------------	-------

Cara membuat :

Pie

1. Buat adonan kulit dengan teknik membuat adonan pasir
2. Kalau masih pecah tambah air es 1-2 sdm
3. Bulatkan bungkus plastik simpan di refrigerator
4. Giling setebal ½ cm .sesuaikan bentuk dengan cetakan ,tusuk-tusuk dengan tusuk gigi
5. Dibakar sampai matang

Lemon cookies:

1. Kocok telur dan mentega selama 30 detik atau sampai gula larut .masukan kulit lemon ,jeruk instan, dan yogurt aduk sampai rata
2. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena aduk rata sampai adonan bisa dibentuk .ambil satu adonan lalu letak diadonan pie .
3. Panggang selama 15 menit atau sampai matang angkat dan dingin.

LAMPIRAN 4

Borang Uji Penerimaan produk

UJI PENERIMAAN PRODUK

Nama :

NIM :

Tanggal :

Berilah tanda (√) pada masing-masing produk untuk uji penerimaan. Berikan saran terhadap produk dalam hal **aroma/tekstur/rasa/warna/penyajian (pilih salah satu)** yang menurut anda **perlu diperbaiki**.

Penerimaan oleh Panelis

Produk 1

☐ Ya

☐ Tidak

Nama :

Saran

.....
.....
.....

Penerimaan oleh Panelis

Produk 1

☐ Ya

☐ Tidak

Nama :

Saran

.....
.....
.....

Penerimaan oleh Panelis

Produk 1

☐ Ya

☐ Tidak

Nama :

Saran

.....
.....
.....

LAMPIRAN 5

Perhitungan uji penerimaan produk

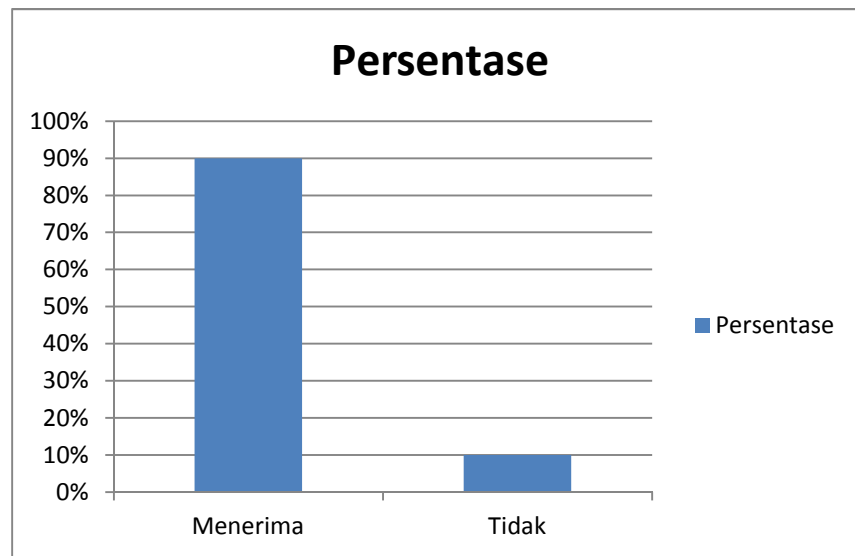
A. Chocolate cookies

Panelis	Menerima	Tidak	Keterangan
1	√	-	
2	√	-	
3	√	-	
4	√	-	
5	√	-	
6	√	-	
7	√	-	
8	√	-	
9	√	-	
10	√	-	
11	√	-	
12	√	-	
13	√	-	
14	√	-	
15	√	-	
16	√	-	
17	√	-	
18	√	-	
19	√	-	
20	√	-	
21	√	-	
22	√	-	
23	√	-	
24	√	-	
25	√	-	
26	√	-	
27	√	-	
28	-	√	Ampas tahu masih terasa
29	-	√	Masih seret
30	-	√	Coklatnya pahit
Jumlah	27	3	
Persentase	90 %	10 %	

Perhitungan :

$$\% \text{ Menerima} : \frac{27 \text{ Panelis}}{30} \times 100 \% = 90 \%$$

$$\% \text{ Tidak} : \frac{3 \text{ panelis}}{30} \times 100 \% = 10 \%$$



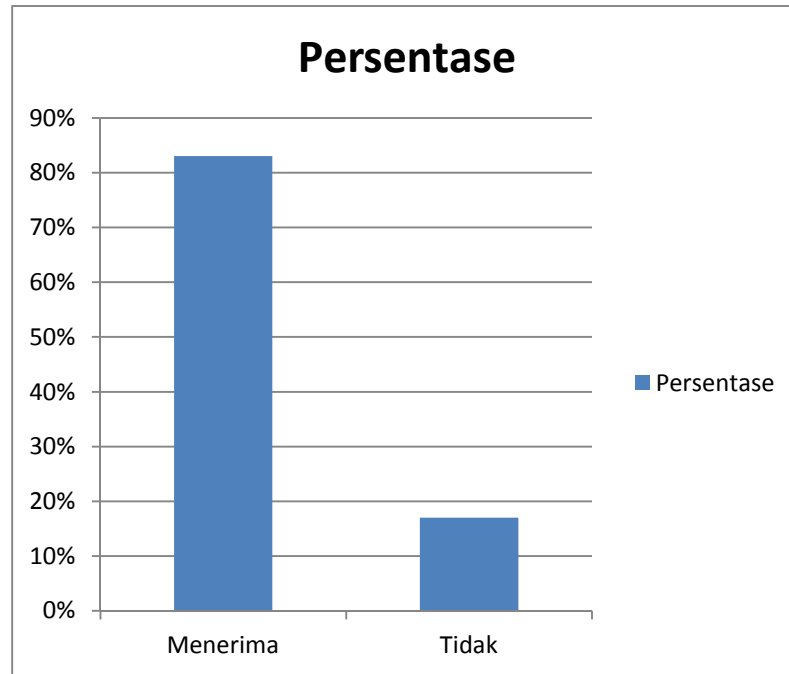
B. Bulan sabit cookies

Panelis	Menerima	Tidak	Keterangan
1	√	-	
2	√	-	
3	√	-	
4	√	-	
5	√	-	
6	√	-	
7	√	-	
8	√	-	
9	√	-	
10	√	-	
11	√	-	
12	√	-	
13	√	-	
14	√	-	
15	√	-	
16	√	-	
17	√	-	
18	√	-	
19	√	-	
20	√	-	
21	√	-	
22	√	-	
23	√	-	
24	√	-	
25	√	-	
26	-	√	Rasa ampas tahunya masih terasa
27	-	√	Ampas tahu masih terasa
28	-	√	Seret
29	-	√	Seret
30	-	√	Ampas tahu masih terasa
Jumlah	25	5	
Persentase	83 %	17 %	

Perhitungan :

$$\% \text{ Menerima} : \frac{25 \text{ Panelis}}{30} \times 100 \% = 83 \%$$

$$\% \text{ Tidak} : \frac{5 \text{ panelis}}{30} \times 100 \% = 17 \%$$



C. Pie Lemon Cookies

Panelis	Menerima	Tidak	Keterangan
1	√	-	
2	√	-	
3	√	-	
4	√	-	
5	√	-	
6	√	-	
7	√	-	
8	√	-	
9	√	-	
10	√	-	
11	√	-	
12	√	-	
13	√	-	
14	√	-	
15	√	-	
16	√	-	
17	√	-	
18	√	-	
19	√	-	
20	√	-	
21	√	-	
22	√	-	
23	√	-	
24	√	-	
25	√	-	
26	-	√	Seret ,ampas tahu masih terasa
27	-	√	Essen nya terlalu banyak
28	-	√	Kombinasinya tidak pas
29	-	√	Ampas tahu masih terasa
30	-	√	Ampas tahumasih terasa
Jumlah	25	5	
Persentase	83 %	17 %	

Perhitungan :

$$\% \text{ Menerima} : \frac{25 \text{ Panelis}}{30} \times 100 \% = 83 \%$$

$$\% \text{ Tidak} : \frac{5 \text{ panelis}}{30} \times 100 \% = 17 \%$$

